



Ceviz focaccia

Tarif yazan V-ZUG A.Ş.



Hazırlama
Dinlenme
süresi
Pişirme
süresi
Porsiyon
Cihaz

45 Dak.
2 Saat 30 Dak.
15 Dak.
6
Combair SE 2015 itibarıyla

Mayalı hamur

500 g Yarı beyaz un
10 g Şeker
15 g Maya
150 g Yoğurt
250 ml Su

Un, şeker, maya, yoğurt ve suyu mutfak robotunun karıştırma kabına koyun ve 1 kademesinde 15 dakika boyunca karıştırın.

10 g Tuz
3 Çor. k. Zeytinyağı

Tuzu ekleyin ve yüksek kademede 2 dakika yoğurun. Son olarak yağ ekleyin ve tekrar yüksek kademede 3 dakika iyice yoğurun.

Hamuru karıştırma kabında üstü kapalı şekilde bırakarak 2 saat kabarmasını bekleyin.

Ballı ceviz

50 g Bal
50 g Su
100 g Ceviz
1 Çimdik Kurkuma, öğütülmüş
1 Çimdik Arnavut biberi, öğütülmüş
1 Çimdik Karabiber, öğütülmüş
1 Çimdik Fleur de Sel

Bal ve suyu geniş bir tavada kızdırın. Bal sıvılaştığında, baharat ve cevizleri ekleyin ve hepsini karıştırın. Bal karamelize olana ve suyun tamamı buharlaşana dek sürekli karıştırarak pişirin.

Cevizleri birbirlerine değmeyecek şekilde pişirme kağıdına koyun ve kurumaya bırakın. Üzerine Fleur de Sel serpin.





Focaccia

3 Çor. k. Zeytinyağı

2 Çor. k. Su

biraz Fleur de Sel

2 çorba kaşığı zeytinyağını suyla karıştırın. Fırın tepsisini 1 çorba kaşığı zeytinyağı ile yağlayın, üzerine hamuru koyun ve ardından yağ-su karışımının yarısını üzerine dökün. Hamuru Focaccia yaklaşık 2 cm kalınlığında olacak şekilde ellerinizi düz tutarak dikkatlice dağıtın.

Focaccia'nın oda sıcaklığında yakl. 30 dakika kabarmasını bekleyin.

Piştirme bölgesini Üstten/alttan ısıtma nemli ile 210°C'ye kadar (önceden) ısıtınız

Yağ-su karışımının geri kalanını hamurun üstüne dökün. Karamelize cevizleri iyice hamurun içine bastırın. İsterseniz üzerine Fleur de Sel serpin.

Fırın tepsisini ısıtılmış fırına sürün. Fırınlayın.

Piştirilecek yemeği koyun

Üstten/alttan ısıtma nemli esnasında 210 15 Dak. °C

1 Çor. k. Zeytinyağı

Güzelce parlaması için Focaccia hala sıcakken üzerine fırçayla zeytinyağı sürün.

İpuçları

Satın alınmış ballı ceviz veya tuzlu ceviz de kullanılabilir.

Aksesuar

Fırın tepsisi

Ek bilgi

Oluşturulma tarihi

11.12.2019

